

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 32. Bromberg, den 12. August 1934.

Gibt es „beste Winterleger?"

Wintereier — keine Frage der Rasse.

Wintereier sind sehr gesucht. Es ist erklärlich, daß jeder Geflügelhalter bestrebt ist, möglichst viel Wintereier zu erzielen. Diesem Verlangen kommen Großhühnerhalter, die Zuchttiere abgeben, entgegen, indem sie vorwiegend auf dem Inseratenwege „Winterleger" anbieten. Ist es angängig, die eine oder andere Rasse als „beste Winterleger" anzupreisen, wie der Kaufmann eine beliebige Ware? Die Erfahrung lehrt, daß verschiedene Rassen fleißiger legen als andere, aber ebenso weiß man aus Erfahrung, daß man niemals von reinen Winterlegern sprechen kann. Ob man im Winter wenig oder reichlich Eier erhält, ist niemals eine Frage der Rasse allein.

Es ist jedem Geflügelzüchter selbst in die Hand gegeben, sich Winterleger heranzuzüchten, er muß nur den ernsten Willen dazu haben und über die nötige Sachkenntnis verfügen. Erste Voraussetzung ist, daß man über eine frühreife Hühnerrasse verfügt. Von guten Legehühnern verschaffe man sich im zeitigen Frühjahr Bruteier und lasse diese auf natürliche oder künstliche Weise ausbrüten. In erster Linie ist dann darauf zu achten, daß die Küken naturgemäß gefüttert und sachgemäß gepflegt werden; überdies müssen sie soweit abgehärtet werden, daß sie baldmöglichst mit dem Legen beginnen und auch während der Wintermonate nicht damit aussetzen.

Die Erfahrung lehrt, daß Schrebergärtner, die nur über einen kleinen Hühnerstamm verfügen, diesen mit aller Liebe und Sorgfalt umgeben, während dagegen Landwirte die Hühnerzucht sehr vernachlässigen — sie wird von der Hausfrau „so nebenbei" mitbesorgt. Es zeigt sich immer wieder, daß man vielfach mit dem Brutgeschäft viel zu spät beginnt. Dann braucht man sich natürlich nicht zu wundern, wenn der erwünschte Erfolg ausbleibt. Mit dem Brutgeschäft soll schon Mitte März, Anfang April begonnen werden; dann haben die jungen Tiere Zeit genug, sich zu entwickeln und sind kräftig genug, wenn sie in die Mauser eintreten. Bis zum Herbst haben sie dann die völlige Reife erlangt und beginnen bei guter Pflege und Fütterung sofort mit dem Legen. Wer dagegen mit dem Brutgeschäft später beginnt, der erzielt Hennen, die erst Legelust zeigen, wenn sich der Winter bereits seinem Ende zuneigt. Küken, die sehr spät erbrütet sind, sollte man zweckmäßigerweise nicht als Legehennen aufziehen, sondern als Schlachtküken verwenden. Man fährt entschieden besser dabei.

Man darf nun aber nicht annehmen, daß nun Frühbrüten allein Wintereier sichert. Dazu gehört, immer wieder muß das gesagt werden, daß die rechte Pflege, Fütterung und Abhärtung dazu kommt. Im andern Falle wird man niemals in nennenswerter Zahl Wintereier bekommen. Zunächst muß den Küken während des Sommers, sobald es die Witterung nur halbwegs erlaubt, der Aufenthalt im Freien gewährt und ihnen ein geräumiger Auslauf, der ihnen Gelegenheit zum Scharren gibt, gewährt werden. Das am Morgen verabreichte Weichfutter soll aus gekochten Kartoffeln, abgebrühter Kleie, Fleischresten, Rüben usw. bestehen, während sie abends Körnerfutter erhalten. Werden die Tiere in engem Raum gehalten, mangelt es ihnen an Bewegung im Auslauf, so müssen sie in ausreichender Menge Grünfutter erhalten. Den Auslauf ersetzt das freilich nicht, denn hierbei finden sie neben dem Grünfutter Schnecken, Würmer, Käfer und dergleichen.

Wenn die jungen Hennen legereif geworden sind, erhalten sie unter das Weichfutter täglich eine Handvoll Heublumen oder zerriebenes Kleeheu, 1 Löffel Brennesselsamen und etwas Pfeffer und Salz gemischt. Diese Zugaben, wenn man so sagen will, fördern die Legetätigkeit sehr. Den Winter über müssen die Tiere natürlich in einem warmen Stall gehalten werden. Sind sie auch nur mäßig der Kälte ausgesetzt, so werden sie keine Wintereier oder nur sehr wenig legen.

Eins ist ebenfalls sehr wichtig: die Hühner bedürfen in ausreichendem Maße Kalk, eine Selbstverständlichkeit, die aber erfahrungsgemäß längst nicht immer beachtet wird. Alle Schalen der im Haushalt verbrauchten Eier sollten zerkleinert und den Tieren vorgeworfen werden; ab und zu bringt man ihnen in einem Gefäß Mauerschutt und Kalk in den Stall. Frisch zerkleinerte Knochen, in kleinen Gaben täglich unter das Weichfutter gemengt, leisten ebenfalls gute Dienste zur Bildung der Eierschalen.

Es ist natürlich sehr wichtig, daß die Tiere auch im Winter Grünfutter erhalten. Diese Frage ist sehr einfach zu lösen. Die Hühner erhalten die Abfälle von Gemüsen, oder man reicht ihnen Rüben, die in zerkleinertem Zustande roh oder gekocht verabfolgt werden. Es ist sehr zu empfehlen, im Aufenthaltsraum der Hühner eine rohe Runkelrübe so hoch anzubringen, daß die Hühner, wollen sie diese erreichen, etwas in die Höhe springen müssen. Diese Bewegung übt auf das Befinden der Tiere einen äußerst günstigen Einfluß aus.

Man muß in diesem Zusammenhang noch einmal darauf hinweisen, daß unsere Hühner im Winter mehr (vor der Kälte) Schutz bedürfen, als ihnen gemeinhin gewährt wird. Neben dem warmen Stall ist aber, wie gesagt, ausreichende Bewegung das Wesentlichste. Ein Scharraum im Winter, im Gang des Stalles angelegt, ist das Beste, was man ihnen bieten kann.

Landwirtschaftliches.

Ackerbau im Ernting (August).

„Der Tau tut dem August so not,
Wie jedermann das täglich Brot."

Man muß unsere Pflanzen eigentlich bewundern. Trotz der langanhaltenden Dürre stehen sie noch verhältnismäßig gut. Das verdanken wir zum Teil den kühlen Nächten und dem reichlichen Tau. Manche führen es auch auf die Kaligaben zurück, die das Wasser aus der Luft anziehen. Sicher ist, daß an Transportwasser gespart werden kann, wenn die Nährstoff-Lösung nicht gar zu dünn ist. Man kann also behaupten, daß richtig bemessene Kunstdüngergaben wassersparend wirken.

Im Ernting werden sonst in der Hauptsache die Halmfrüchte geerntet. Das wird in diesem frühreifen Sommer nicht mehr viel sein. Auch die Stoppelsaaten werden bereits in der Erde stecken bzw. keimen. Kein Landwirt lasse sich aber verleiten, jetzt noch Lupinen zu drillen, weil sie eine zu langsame Jugendentwicklung haben.

Wer Grünfutter bzw. Gründüngung braucht, halte sich jetzt an Senf, Buchweizen, Spörgel usw., die alle in 6 Wochen das Feld decken.

*

Mit dem Drillen von Raps und Rübsen fängt das neue Wirtschaftsjahr schon wieder an. Auch die Wintergerste folgt bald. Das sind alles Feldfrüchte, die ziemlich dürrefest sind.

Da das Vieh sich tagsüber auf Weiden oder Ausläufen tummelt, benutze man die Gelegenheit und streiche Stallwände und -Decken mit Kalkmilch an, der zweckmäßig ein keimtötendes Mittel zu gesetzt wird. Es gibt für diesen Zweck praktische Maschinen, die auch im Obstbau verwendet werden können, denn Ungeziefer gibt's noch in Ställen und Gärten in Menge — trotz unserer einzigartigen chemischen Industrie!

Einfacher Grünfutterschneider für Kleinbetriebe.

Ein solcher kommt vornehmlich für Geflügelbesitzer in Frage. Kann den Hühnern freier Auslauf bzw. Zugang zu einem Grasgarten nicht geboten werden, so ist es für ihre Gesundheit unbedingt notwendig, daß ihnen Grünes in ihren Auslauf gebracht wird. Gras, Klee, Kohlblätter, Unkräuter usw. enthalten Nährsalze verschiedenster Art, die zur Gesunderhaltung unbedingt nötig sind, die in anderer Form gar nicht oder doch nur unzureichend gegeben werden können.



Um nun den Hühnern das Aufnehmen des Futters zu erleichtern, ist dieses vorteilhaft zu zerschneiden, besonders auch dann, wenn es mit dem Weichfutter gemischt werden soll. Um das Schneiden zu erleichtern, fertigt man sich eine Vorrichtung an, wie sie unsere Abbildung zeigt. Sie besteht aus einem einfachen Gestell, das eine Dreikantlade zur Aufnahme des Grünfutters trägt. Eine Sichel oder auch ein größeres Messer dient zum Schneiden. Mit der Hand wird dabei das Grünfutter zusammengehalten und ruckweise weiter vorgeschoben. Sch.

Schilfrohr als Futterhilfe.

In futterarmen Jahren, wie 1934, wendet sich der Wirtschaftsblick zurück in ähnliche Verhältnisse während der Kriegszeit. Damals fütterte man u. a. Schilfrohr als Ersatzmittel. Das kann auch in diesem Jahre mit gutem Erfolge geschehen, wenn man junges Rohr auf den Futtertisch gibt und möglichst gehäckselt, denn ältere Pflanzen sind bereits stark verkieselt, also schwer verdaulich, und erzeugen auch leicht Schnittwunden beim Kauen.

Der Futterwert des Schilfrohres steht dem des wolligen Honiggrases das auch in diesem Jahre wieder viele unserer Wiesen beherrschte, oder älterem Knaulgras kaum nach. Da das Schilf viel mehr Masse erbringt, als das Honiggras ergibt, sich ein ganz geringer Futterwert für letzteres, zumal es überdies noch behaart ist und deshalb nicht einmal gern aufgenommen wird. Man darf sich durch den süßen Namen eben nicht täuschen lassen!

Viel wertvoller ist das andere Obergras, das diesmal unseren Wiesen das Gepräge gab, der Wiesenfuchsschwanz. Aber auch er verholzt leicht, muß also zeitig gemäht werden.

*

Um Überschätzungen des Schilfrohres als Futtermittel die Spitze abzubrechen, sei festgestellt, daß es gutes Heu nicht zu ersetzen vermag, sondern eben nur zum Sattmachen als Strohersatz dienen kann. Man wird auch hierbei die Tiere allmählich an das Schilf gewöhnen, in erster Linie das Rindvieh, doch erinnern wir uns, daß es in dem Trockenjahr 1911 in einer Wiesenwirtschaft der Altmark auch Pferden gereicht und wegen seines süßen Geschmacks mit Behagen gefressen wurde.

*

Folgende kleine Übersicht gibt Aufschluß über den Nährstoffgehalt in den verschiedenen Entwicklungszeitne des Schilfrohres:

in 100 kg	Trockenmasse kg	Eiweiß kg	Stärkewert kg	Ballast kg	Verdaulichkeit %
junges Schilfrohrmehl	93,2	7,0	33,0	27,8	66
altes Schilfrohrmehl	93,1	0,7	8,6	59,3	33
mittleres Wiesenheu	85,7	3,8	31,0	32,0	59

Älteres Schilfrohr verliert also nicht nur an Nährwerten, sondern auch an Verdaulichkeit, zudem setzen sich gegebenenfalls Rostpilze, Brand oder Mutterkorn an, die Durchfälle von Koliken hervorrufen können. Die Verfütterung von jungem Schilfrohr ist demnach das einzig erstrebenswerte. li.

Obst- und Gartenbau.

Unsere Zimmerpflanzen im August.

Die jetzt im Hochsommer wohl etwas spärlich vertretenen blühenden Topfpflanzen werden vorzüglich durch Gloxinien mit ihren in köstlichen Farben vorkommenden samtigen Blüten ergänzt. Die Gloxinie ist ein Knollengewächs, das zu seiner Entwicklung sandige Heideerde, mit Torfmull gemischt, und Wärme gebraucht. Da die Pflanzen zur Anzucht eine besondere Pflege erheischen, ist die Kultur im Zimmer dem Blumenfreund nicht zu empfehlen. — Die Zimmertanne (Auaucaria excelsa) fühlt sich am wohlsten, wenn man ihr einen Platz im kühlen Zimmer an hellem Standort zuweist, ohne sie aber einer grellen Sonnenbestrahlung auszusetzen. Sorgsames Gießen mit abgestandenem Wasser ist Bedingung. — Die im Garten aufgestellten härteren Palmen, Yucca, Lorbeeren, Evonymus, Aukuben usw. müssen, wenn sie ein gesundes Aussehen zeigen und im Topf genügend durchgewurzelt sind, möglichst des Abends und des Morgens an heißen Tagen gegossen und das gesamte Blattwerk genügend überbraust werden. —

Efeu in Kästen ist an Orten, wo die Pflanzen unter Straßenstaub leiden und unansehnlich werden, öfters abzuspritzen, damit die Atmung durch die Blätter nicht gehindert ist. Gartenbauinspektor K.

Balkon und Fenster im August.

Der Schmuck der Fenster und Balkone soll jetzt noch in üppigster Blüte stehen. Dazu ist sorgsames, regelmäßiges und ausreichendes Gießen erforderlich, wie auch die Beseitigung aller abgeblühten Blumen. Auch eine öftere Bodenlockerung soll nicht unterbleiben. Wo noch nicht geschehen, kann auch jetzt noch die gelockerte Erde mit feuchtem Torfmull belegt und Zwischenwände in den Kästen mit Einsatz ausgefüllt werden. Allwöchentlich einmal — am besten des Abends — kann flüssig gedüngt werden. Vorhandene Topfrosen, die ja keine eigentlichen Zimmerpflanzen sind, stelle man in den Garten oder auf den Balkon, wo sie regelmäßig zu gießen, zu spritzen und zu düngen sind. Das öftere Bespritzen läßt die Knospen besser zur Entfaltung kommen und verhindert den Befall von Blattläusen. Garteninspektor K.

Vom Pflanzen der Erdbeeren.

Die Erdbeere verlangt einen nahrhaften, tiefgründigen, durchlassenden, reich gedüngten Boden. Man sagt wohl: „Erdbeeren wollen im Dünger schwimmen". Der Boden muß also vor der Pflanzung gründlich vorbereitet werden. Die beste Pflanzzeit ist August und September. Diese Pflanzen geben dann im nächsten Jahre schon einen leidlichen Ertrag. Man kann aber auch im März und April pflanzen, nur darf man dann für dieses Jahr auf keinerlei Ernte rechnen. Man pflanzt im Kleinbetrieb in Abständen von etwa 30—40 Zentimeter, Reihenabstand ähnlich. Die Anlage ist stets unkrautrein zu halten, auch ist die Erde durch fleißiges Hacken zu lockern. Nachdem man gepflanzt hat, ist in der ersten Zeit fleißig zu gießen und dieses Gießen in trockener Zeit nach Bedarf fortzusetzen. Besonders eindringlich soll man kurz vor und während der Blütezeit gießen. Aber auch während der Fruchtbildung darf man bei Trockenheit darin nicht nachlassen.



Zur Vermehrung der Erdbeeren nimmt man die kräftigsten Rankenableger der besten Pflanzen und verschult diese, bevor man sie an Ort und Stelle bringt, vorteilhaft auf ein besonderes Beet, wodurch man reichbewurzeltes Pflanzgut erhält. Beim Pflanzen achte man darauf, daß die Herzblätter nicht mit Erde bedeckt werden. Zu hoch (Fig. 2) bzw. zu niedrig (Fig. 3) gesetzte Pflanzen gedeihen nicht, ebenfalls müssen die Wurzeln schön gleichmäßig nach allen Seiten verteilt sein und nicht, wie Fig. 4 es zeigt, zusammengedrückt. Eine richtig gesetzte Erdbeerpflanze zeigt Fig. 1. Sch.

Eine praktische Wasserentnahme aus Eisenfässern.

Bei meinem Schwager sah ich eine praktische Vorrichtung zur Entnahme von Wasser aus Eisenfässern. Da der Wasserleitungsposten etwa 300 Meter entfernt ist, hat sich mein Schwager drei Eisenfässer, die früher anderen Zwecken dienten, gekauft und hierin holt er das Wasser, das er bei dem Wasserposten mittels eines Schlauches in die Fässer füllt. Dann werden sie verschlossen und in den Garten ge-



rollt, und hier bis zum Bedarf gelagert. Um nun, was ja besonders für dieses trockene Jahr gilt, keinen Tropfen von diesem köstlichen Naß umkommen zu lassen, hat sich mein Schwager in die Erde ein Loch gegraben, in das der Eimer oder sonstige Behälter gestellt wird, in den das Wasser fließen soll. Das Faß wird an die betreffende Stelle herangerollt und das Loch des Fasses nach dem Eimer zu so tief gedreht, daß das Wasser in den Eimer oder sonstigen Behälter laufen kann. Ist dieser voll, wird das Faß wieder mit der Öffnung nach oben gedreht. Jedes der drei Fässer faßt 215 Liter. E. H.

Kleintierzucht.

Lungengrippe bei Kaninchen.

Unruhe, Fieber und oft auch Schnupfen sind die Merkmale dieser Krankheit. Die Ursache kann durch Infektion oder schroffen Temperaturwechsel bedingt sein. Im Winter kommt es häufig vor, daß bei Transporten die erhitzten Tiere durch den Temperaturwechsel von der Krankheit befallen werden. Eine gründliche Desinfektion des Stalles und Schutz vor Zugluft beheben das Übel. Trockene, warme Streu trägt viel zur Linderung bei. Ratsam ist, bei wertvollem Bestand, alle Tiere, auch die nichterkrankten, durch den Tierarzt impfen zu lassen. Fh.

Magenkrankheiten bei Kaninchen.

Magenstörungen werden meist durch schwerverdauliches Futter oder durch Fäulnisstoffe hervorgerufen. Als Kennzeichen gilt Appetitlosigkeit, verbunden mit Fieber. Die Heilbehandlung ist wie bei Darmkrankheiten. Schleimsuppe, Abkochungen von Pfefferminz und Tausendgüldenkraut, wie auch Kalmus, leisten gute Dienste. Ins Weichfutter gibt man Fenchel, Ingwer oder Enzian, die meist eine Regelung herbeiführen. Sauberer Stall und gute Streu sind unbedingt erforderlich. Zugluft ist zu vermeiden. Fh.

Fischzucht.

Bekämpfung von Fischschädlingen mit Bädern.

Die Landesbauernschaft Sachsen macht darauf aufmerksam, daß die an Fischen oft großen Schaden verursachenden Fischegel, Karpfenläuse und Saugwürmer durch eine Bäderbehandlung mit bestimmten Chemikalien wirksam bekämpft werden können. Die Bekämpfung der Fischegel geschieht durch Baden in 2,5 prozentiger Kochsalzlösung (250 Gramm

Salz auf 10 Liter Wasser bezw. 5 Pfund Salz auf 100 Liter Wasser), in der die befallenen Fische etwa eine halbe Stunde verbleiben müssen. — Die Karpfenläuse können ihrer flachen, schildartigen Gestalt und gelb-grau-grünlichen Farbe wegen leicht übersehen werden. Um sie von den Fischen loszulösen, taucht man diese in einem Kescher für nur 5 bis 15 Sekunden — je nach ihrer Größe — in eine 0,2 prozentige Lysollösung (2 Kubikzentimeter Lysol auf 10 Liter Wasser). — Die Saugwürmer sind mit bloßem Auge nicht sichtbar. Sie leben auf Kiemen und Haut der Fische. Zu ihrer Bekämpfung badet man die Fische 10 Minuten lang in einer Wasserstoffsuperoxydlösung (1 Teil Wasserstoffsuperoxyd auf 14 Teile Wasser, also etwa 7 Liter Wasserstoffsuperoxyd auf 100 Liter Wasser). — Zum Baden der Fische mit den genannten Mitteln eignen sich am besten Holzbottiche; Zinkgefäße sind zu vermeiden.

Für Haus und Herd.

Spinat-Eierkuchen.

Aus Mehl und Milch, Eigelb und Backpulver schlägt man einen Pfannkuchenteig. Man schlägt das Eiweiß zu Schaum und gibt einen Teller gekochten und gehackten, warmen Spinat dazu und fügt ihn dem Teig zu. Dann gibt man die Masse in eine gebutterte Eierkuchenpfanne und lasse sie langsam auf beiden Seiten backen. Tomatentunke schmeckt sehr gut dazu.

*

Teufels-Eier.

Auf einer flachen Schüssel legt man die Hälften hart gekochter Eier nebeneinander. Man gießt vorsichtig eine Remouladentunke darüber, die man mit 1 Löffel fein gehackter Kräuter, sowie einiger Kapern pikant abgeschmeckt hat.

*

Eier-Fleisch-Rouladen.

Die Eier werden hart gekocht, geschält, mit einer Scheibe dünnem Speck, dann mit einer gesalzenen und gepfefferten und mit etwas Zwiebel bestrichenen Rindfleischscheibe umwickelt und dann in den Rouladenhalter getan. Man brate sie von allen Seiten gut braun und lasse sie dann noch 1—1½ Stunden langsam weiter schmoren, indem man sie öfters begießt. Vor Tisch schneide man die Rouladen auf und lege sie nebeneinander auf die Schüssel, die Schnittfläche nach oben.

*

Schaumtorte.

¼ Pfund Butter wird mit ¼ Pfund Zucker und dem Gelb von 3 Eiern gut schaumig gerührt. Dann fügt man ¼ Pfund Mehl, 2 Löffel voll feingeriebener Schokolade hinzu, verarbeitet alles zu einer glatten Masse und fügt noch ½ Päckchen Backpulver bei. Das Eiweiß der drei Eier wird zu steifem Schnee geschlagen, lose durch den Teig gezogen und dann in eine gut gefettete Springform gefüllt. Man bäckt im Ofen bei mittlerer Hitze.

*

Reissuppe mit Gemüsen.

Man putzt und schneidet eine beliebige Menge Gemüse, Kohlrabi, Sellerie, Lauch, Karotten und läßt es in reichlich Wasser nebst Salz weich dämpfen. Inzwischen wellt man eine Obertasse Reis in siedendem Wasser ab, stellt ihn mit dem Gemüse in die Kochkiste und kocht ihn fertig. Vor dem Anrichten etwas gewiegte Petersilie darauf geben.

*

Auflauf von weißem Käse.

1 Pfund weißer Käse, 2 Eigelb werden gut vermischt, 150 Gramm Zucker, sowie 3 Löffel Kartoffelmehl ebenfalls darunter gemischt, einige Rosinen und der Schnee der Eiweiß kommen nun darunter, worauf alles in einer gut ausgeschmierten Form ¾ Stunden gebacken wird.

Gemüsefleisch.

Man schneidet ¼ Pfund Rindfleisch, ¼ Pfund Hammel- und ¼ Pfund Schweinefleisch in große Würfel, ein Wirsingkopf wird in 4 Teile geteilt, einige Karotten werden geputzt und zerschnitten, einige Kohlrabi, ebenso zubereitet und etwas Lauch, dazu kommen 1½ Pfund gekochte, geschälte, in Würfel geschnittene Kartoffeln. Gemüse, Kartoffeln und Fleisch werden schichtweise in einen Topf gelegt, Salz und etwas Pfeffer darüber gestreut und die Hälfte des Topfes mit Wasser gefüllt, als Ganzes ¼ Stunde ankochen lassen, dann in die Kochkiste stellen.

Speise von Sauermilch.

1 Liter saure Milch schlägt man mit ¼ Pfund Zucker und etwas Zitronenschale schaumig, rührt dann 14 Blatt im Wasser aufgelöste Gelatine und füllt die Masse in die mit Wasser ausgespülte Form. Man reicht Fruchtsaft dazu.

Wollene Strümpfe

dürfen nur in nicht zu heißem Wasser gewaschen werden, ebenfalls müssen sie tüchtig nachgespült werden, andernfalls verfilzen sie leicht. — Bereits verfilzte Strümpfe sind 24 Stunden in kaltes, weiches Wasser zu stecken. Sodann wasche man sie in warmem Seifenschaum und spüle mit kaltem Wasser tüchtig nach, wobei dieses mehrmals erneuert wird. Nun lege man sie nochmals mehrere Stunden in kaltes Wasser und trockne sie dann langsam im Schatten.

Beschmutzte Spiegel

reinigt und poliert man mit Spiritus und geschabter Kreide; sie werden dadurch wieder spiegelblank.

Obstweinessig.

Zur eigenen Essigbereitung bedarf es nicht immer erst eines verdorbenen Weines, sondern auch aus den trüben Resten in Fässern und Flaschen kann man sich im Haushalt Essig herstellen, wenn man nicht gar mit der Absicht, Essig zu gewinnen, einen Saft aus wertloseren Früchten hat vergären lassen. Dabei hat man darauf zu achten, daß der Wein nicht zu viel oder wenig Alkohol hat. Ein süßvergorener Wein hat vielleicht 15 Prozent Alkohol und muß so verdünnt werden, daß er nicht mehr als 10 Prozent behält. Ein vergorener Saft aus unreifem Fallobst kann leicht sehr wenig Alkohol haben, und wird dann auch nur zu einem sehr schwach-sauren Essig.

*

Zur Essigbereitung wird man natürlich alles so gestalten, daß sich die Essigbakterien wohl fühlen und ihre Arbeit schnell durchführen. Dazu gehören vor allem Luft und Wärme. Luft muß in reichlichem Maße an die Oberfläche des Weines gelangen können, was ja durch Wahl entsprechender Gefäße leicht zu erreichen ist. Die Öffnung des Essiggefäßes verbinde man aber mit einer Gaze, damit Essigfliegen abgehalten werden. Ein warmes Plätzchen für den Ansatz wird sich in der Küche in der Nähe des Herdes schon finden lassen.

*

Die Essigbakterien bilden auf der alkoholischen Flüssigkeit ein schleimiges Häutchen, die sogenannte Essigmutter, die man natürlich nicht abheben darf, ehe der Ansatz kräftig sauer ist. Wenn der Alkohol nach vielleicht einigen Wochen zu Essigsäure geworden ist, dann seiht man die Flüssigkeit durch ein Tuch, oder gießt sie auch durch Filtrierpapier und füllt sie auf Flaschen, die bis an den Korken heran gefüllt und liegend und kühl aufbewahrt werden. — So läßt sich ohne eigentliche Unkosten aus minderwertigem Wein oft ein guter Weinessig bereiten.

Gartenbauinspektor Sch.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.